

STAATSCOURANT

Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.

Nr. 3696

28 januari 2016

Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, wijziging productdossier BOB „QUESO TETILLA"

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie(s) in Publicatieblad C 020 van 21 januari 2016 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen wijziging van bestaand productdossier(s), kan tot uiterlijk 21 maart 2016 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2016/C 20/03)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad([1]) bezwaar aan te tekenen tegen de wijzigingsaanvraag.

AANVRAAG TOT GOEDKEURING VAN EEN NIET-MINIMALE WIJZIGING VAN HET PRODUCTDOSSIER INZAKE BESCHERMDE OORSPRONGSBENAMINGEN/BESCHERMDE GEOGRAFISCHE AANDUIDINGEN

Aanvraag tot goedkeuring van een wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, eerste alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012

„QUESO TETILLA"/„QUEIXO TETILLA"

EU-nr.: ES-PDO-0117-01232 – 21.5.2014

BOB (X) BGA ()

1. Aanvragende groepering en rechtmatig belang

Raad van toezicht voor de beschermde oorsprongsbenaming:
„QUESO TETILLA"/„QUEIXO TETILLA"
De aanvragende groepering heeft een rechtmatig belang bij het aanvragen van deze wijziging van het productdossier in haar hoedanigheid van bestuursorgaan van de BOB op grond van artikel 4 van de verordening betreffende de oorsprongsbenaming „Queso Tetilla" en van toezichthoudende instantie van de BOB op grond van artikel 12 van Wet 2/2005 van 18 februari 2005 inzake de bevordering en kwaliteitsborging van levensmiddelen in Galicië. Alle producenten en vervaardigers van de BOB zijn leden van de groepering.

2. Lidstaat of derde land

Spanje

3. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging(en) betrekking heeft/hebben

- ☒ Naam van het product
- ☒ Beschrijving van het product
- ☐ Geografisch gebied
- ☒ Bewijs van oorsprong
- ☒ Werkwijze voor het verkrijgen van het product
- ☐ Verband
- ☒ Etikettering
- ☒ Overige (het snijden)



4. Aard van de wijziging(en)

– ☐ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.
– ☒ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document (of gelijkwaardig document) is bekendgemaakt, die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.

5. Wijziging(en)

De belangrijkste redenen voor deze wijzigingen kunnen als volgt worden samengevat:
– sociaaleconomische veranderingen in het beheer van de grondstof. Deze hebben onder meer geleid tot de introductie van een nieuwe figuur in de productieketen, de eerste melkkoper, die kan optreden als een tussenpersoon bij de verkoop van melk door veehouderijen aan kaasmakers;
– wijzigingen met betrekking tot de verbetering van de kwaliteit van het beschermde product en ontwikkelingen in productietechnieken. Deze wijzigingen hebben betrekking op zaken als het bepalen van de rijpingsduur en de houdbaarheidsdatum.

De volgende wijzigingen worden doorgevoerd in de verschillende rubrieken van het productdossier:

5.1. Naam van het product

De naam in de Galicische taal („Queixo Tetilla”) wordt toegevoegd naast de naam in het Spaans, aangezien beide doorgaans worden gebruikt om naar dit product te verwijzen.

5.2. Beschrijving van het product

De volgende punten worden gewijzigd:
– **Vorm**: ten gevolge van een verschrijving luidt de huidige tekst „conisch of convex-conisch”, terwijl deze moet luiden „conisch, concaaf-convex”.
– **Eiwitgehalte**: dit is geschrapt omdat is gebleken dat het geen bepalende factor bij het karakteriseren van het product is. De melk die gebruikt wordt om „Queso Tetilla”/„Queixo Tetilla” te maken, is niet-gestandaardiseerde volle melk. Daardoor is de samenstelling van de melk onderhevig aan natuurlijke schommelingen (bv. in het eiwitgehalte), afhankelijk van het dieet van de koeien, het seizoen, het weer enz. Dit heeft echter geen invloed op de kenmerken van het product waarop de BOB van toepassing is. Daarom werd besloten deze parameter uit het productdossier te verwijderen.
– **Drogestofgehalte**: het thans vastgestelde gehalte is „tussen 45% en 50%”. Na de wijziging is er enkel een minimumwaarde van 45% omdat de romigheid van de kaas beter gedefinieerd wordt door de invoering van de nieuwe parameter „percentage vetvrije stof”, die de verhouding tussen de droge stof en het vetgehalte van de kaas meet.
– **Vochtgehalte van de vetvrije kaasmassa**: deze nieuwe parameter is momenteel niet opgenomen en moet tussen 66% en 72% liggen. Deze parameter drukt de verhouding uit tussen de droge stof en het vetgehalte van de kaas, wat de kwaliteit van het product beïnvloedt, aangezien deze de romigheid van de kaas weergeeft.

5.3. Bewijs van oorsprong

Een register van eerste afnemers wordt geïntroduceerd om de controle op de producttraceerbaarheid te verbeteren.
Van oudsher zijn er twee categorieën van marktdeelnemers betrokken bij de productie van deze kazen: de veehouders, die de grondstof produceren, en de kaasmakers, die ze verwerken tot het beschermde product. Tegenwoordig kopen niet alle kaasmakers de grondstof direct bij de veehouderijen, maar via zogenaamde „eerste melkkopers”. Deze melkkopers fungeren als verzamelcentra voor melk van veehouderijen in het geografische gebied en leveren aan de verwerkende industrie.

5.4. Werkwijze voor het verkrijgen van het product

De volgende wijzigingen worden aangebracht in de technische details van het productieproces:
– **Stremming**: de tekst betreffende de gebruikte coagulerende enzymen wordt gewijzigd. Ook de regels voor de stremming worden gewijzigd (tijd en temperatuur). De huidige regels voorzien in temperaturen tussen 28 °C en 32 °C en tijden van niet minder dan 20 minuten en niet meer dan 40 minuten. Met de voorgestelde wijziging wordt de toegestane temperatuur verhoogd naar 30 °C tot 34 °C en wordt de tijd verhoogd naar niet minder dan 30 minuten en niet meer dan 60 minuten.

De reden voor deze wijziging is dat de vooruitgang de productie van industriële stremsels met een hoog chymosinegehalte mogelijk heeft gemaakt; dergelijke stremsels hebben nu een samenstelling

die vergelijkbaar is met de natuurlijke samenstelling van dierlijk stremsel of hebben een nog hoger chymosinegehalte.
Daarnaast is de kwaliteit van de melk in de afgelopen jaren verbeterd en is deze nu minder zuur. Dit betekent dat de temperatuur en de duur van coagulatie verhoogd moesten worden om de juiste textuur te verkrijgen.

- **Uitlekken (van de wrongel)**: deze procedure -reeds uitgevoerd maar weggelaten uit het productdossier- wordt toegevoegd; ze bestaat eenvoudigweg uit het verwijderen van de wei die vrijkomt bij het snijden van de wrongeldeeltjes.
- **Wassen (van de wrongel)**: de formulering wordt gewijzigd om de procedure uitvoeriger te beschrijven en om aan te geven dat deze optioneel is. Uit in de loop der jaren opgedane ervaring is gebleken dat dit stadium van de procedure mogelijk niet noodzakelijk is.
- **Opwarmen (van de wrongel)**: deze procedure is abusievelijk opgenomen in de huidige voorschriften en bestaat uit het „wassen van de wrongel met water bij een temperatuur die twee graden warmer is dan de coagulatietemperatuur”. Strikt genomen is dit niet opwarmen en dus wordt deze formulering verwijderd. Daarmee wordt het wassen van de wrongel aan het oordeel van de kaasmaker overgelaten, zoals hierboven gesteld.
- **Persen**: de tekst wordt gewijzigd van „niet minder dan drie uur” naar het minder specifieke „gedurende de tijd die nodig is” op basis van de kennis van de kaasmaker.

Een minimale perstijd hoeft niet te worden vastgesteld, omdat deze afhangt van een aantal variabelen zoals de gebruikte technologie, de kamertemperatuur, het jaargetijde, de ontwikkeling van de pH enz.

- **Zouten**: de formulering wordt gewijzigd. De tekst luidde voorheen: „in pekel met een concentratie tussen 17 en 18 graden Baumé in maximaal 24 uur”. De gewijzigde tekst luidt als volgt: „als vereist om de specifieke kenmerken van het product te verkrijgen, met een maximale dompeltijd van 24 uur. In een vat en/of gepekeld.”

De redenen zijn dezelfde als in het vorige punt.

- **Rijping**: de minimale rijpingstijd wordt verhoogd met één dag (van zeven naar acht dagen). Dit moet zorgen voor een consistente kwaliteit van het product. Deze lichte verhoging van de minimale rijpingstijd verandert niets aan de kenmerken van het product, met name omdat dit een minimumtijd is en de rijping ook vóór de wijziging al acht dagen of meer kon duren. De verhoging zorgt voor een product van betere kwaliteit.

Daarnaast wordt de houdbaarheidsdatum, momenteel 60 dagen na de datum van verzendklaar maken, gewijzigd. Na de wijziging zijn er twee houdbaarheidsdatums, die afhankelijk zijn van het gewicht van de kazen: niet meer dan 60 dagen voor kazen met een gewicht tussen 0,5 kg en 0,7 kg en niet meer dan 90 dagen voor kazen met een gewicht van meer dan 0,7 kg. In beide gevallen wordt de datum berekend vanaf de productiedatum.
Ten eerste is de referentiedatum voor de berekening nu de productiedatum. Deze is beter geschikt omdat kazen beginnen te „rijpen” vanaf het moment dat ze worden geproduceerd. Het optimale tijdstip van consumptie moet vanaf dat moment worden berekend en niet vanaf de datum waarop ze verzendklaar gemaakt worden.
Ten tweede wordt geen specifiek aantal dagen vastgesteld, maar maximumtermijnen van 60 en 90 dagen, afhankelijk van het gewicht. Daarmee staat het de producenten vrij een kortere houdbaarheidsdatum te kiezen als zij dit passend achten.
Tot slot wordt voor kazen met een gewicht van meer dan 0,7 kg de periode verhoogd naar 90 dagen, aangezien kazen van deze grootte op hun hoogtepunt zijn wanneer ze in die periode worden geconsumeerd.

5.5. Etikettering

Er wordt toegelicht dat de beschermde naam op de etikettering van producten gebruikt mag worden in zowel het Spaans („Queso Tetilla”) als het Galicisch („Queixo Tetilla”), zonder onderscheid, in overeenstemming met het Register.

5.6. Overige (het snijden)

Zelfbedieningswinkels krijgen de mogelijkheid om onder bepaalde voorwaarden de kaas op de plaats van verkoop in twee helften te snijden.
„Queso Tetilla” wordt onverpakt verkocht omdat de korst een natuurlijke beschermende laag vormt. Na het snijden van de kaas verliest één kant van de resulterende stukken zijn natuurlijke beschermende laag. Om de verkoop van stukken „Queso Tetilla” in zelfbedieningswinkels te vergemakkelijken, kunnen kazen met een gewicht van meer dan 0,7 kg in de detailhandel worden gesneden en in transparante vershoudfolie worden uitgestald.
De kazen moeten dan zodanig in twee helften worden gesneden dat de voor de consument als karakteristiek herkenbare, specifieke vorm behouden blijft.
Kazen met een gewicht van minder dan 0,7 kg moeten in hun geheel te koop worden aangeboden.



ENIG DOCUMENT

„QUESO TETILLA"/„QUEIXO TETILLA"

EU-nr.: ES-PDO-0117-01232 – 21.5.2014

BOB (X) BGA ()

1. Naam

„Queso Tetilla"/„Queixo Tetilla"

2. Lidstaat of derde land

Spanje

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.3 Kaas

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

Kaas van melk van koeien van het Friese ras en van de rassen Rubia Gallega (Galicisch blondvee) en Parda Alpina (Zwitsers bruinvee) of onderlinge kruisingen, die is vervaardigd door middel van een proces bestaande uit stremming, snijden, uitlekken en (optioneel) wassen van de wrongel, gieten, persen, pekelen en rijpen, en die de volgende kenmerken heeft:
Fysieke kenmerken:
– **Vorm**: conisch, concaaf-convex.
– **Gewicht**: tussen 0,5 kg en 1,5 kg.
– **Afmetingen**: de hoogte is groter dan de straal van de basis en kleiner dan de diameter. Maximum: 150 mm (hoogte en diameter van de basis). Minimum: 90 mm (hoogte en diameter van de basis).
Organoleptische kenmerken:
– **Korst**: zichtbaar, dun en elastisch, minder dan 3 mm dik, strogeel van kleur, natuurlijk en schimmelvrij. De kaas kan te koop worden aangeboden met een transparant, kleurloos slijmbestrijdingsmiddel.
– **Kaasmassa**: uniform, zacht, romig en zonder gaten of met enkele kleine, regelmatig verdeelde gaten; ivoorgelig van kleur.
– **Geur**: mild, licht zurig en doet denken aan de melk waarvan de kaas wordt gemaakt.
– **Smaak en aroma**: melkachtig, boterachtig, licht zurig en licht zoutig.
Fysisch-chemische eigenschappen:
– **Vetgehalte in droge stof**: minimaal 45%.
– **Drogestofgehalte**: minimaal 45%.
– **pH**: tussen 5,0 en 5,5.
– **Vochtgehalte van de vetvrije kaasmassa (gemeten tussen 8 en 15 dagen na productie)**: tussen 66% en 72%.
„Queso Tetilla" is een traditionele, niet-geografische naam die verwijst naar de unieke vorm van de kaas, die van een vrouwelijke borst, waarvan de fysieke kenmerken in dit punt worden beschreven.

3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

a) **Voeder**: grasland en voedergewassen in het productiegebied vormen een belangrijk bestanddeel van het dieet van de koeien. Een belangrijke rol wordt ook gespeeld door uitgestrekte graslanden (weilanden en grasland met struiken) waar de dieren vrij grazen wanneer de omstandigheden dit toelaten.
Krachtvoer van plantaardige oorsprong wordt gebruikt als aanvulling om te voorzien in de energiebehoefte van de koeien. De grondstoffen waarvan de kaas wordt geproduceerd, zijn zo vaak mogelijk afkomstig uit het afgebakende geografische gebied.
b) **Grondstoffen**: „Queso Tetilla" wordt gemaakt van melk van koeien; dierlijk stremsel of andere coagulerende enzymen die uitdrukkelijk zijn toegestaan voor de productie van deze kaas; melkfermenten: *Lactococcus lactis* subsp. *lactis*, *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris* en dergelijke middelen die de kenmerken van de beschermde kaas niet veranderen en die uitdrukkelijk zijn toegestaan voor de productie van kaas die onder deze beschermde oorsprongsbenaming vallen; zout en eventueel calciumchloride. De hierboven vermelde toelatingen worden door de bevoegde

autoriteit toegekend op verzoek van de aanvragende groepering. De bevoegde autoriteit kan het gebruik van nieuwe coagulerende enzymen en melkfermenten toestaan nadat is vastgesteld dat de daaruit verkregen kaas de specifieke kenmerken van „Queso Tetilla” heeft.
De kaas wordt gemaakt van natuurlijke volle melk van koeien van het Friese ras en van de rassen Rubia Gallega (Galicisch blondvee) en Parda Alpina (Zwitsers bruinvee), of onderlinge kruisingen die worden gehouden op bedrijven binnen het afgebakende geografische gebied.
De melk moet vrij zijn van biest en conserveermiddelen. Procedures die de melk standaardiseren en processen die de oorspronkelijke samenstelling ervan veranderen, zijn niet toegestaan.
De melk mag niet worden gemengd met melk die niet afkomstig is van geregistreerde bedrijven of met melk van andere dan in het productdossier genoemde rassen.

3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

De productie van de melk, de voorbereidende handelingen, de productie en de rijping van de kaas moeten plaatsvinden in het geografische gebied als bedoeld in punt 4. Alle onderdelen van het productieproces moeten derhalve in het afgebakende geografische gebied plaatsvinden.

3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

„Queso Tetilla” mag alleen op de markt worden gebracht als de buitenkant van de korst de tijdens de rijping verworven natuurlijke kenmerken vertoont.
De korst geeft de kaas een natuurlijke beschermende laag. De kaas wordt daarom zonder kunstmatige verpakking verkocht. „Queso Tetilla” kan echter wel worden verpakt, op voorwaarde dat de verpakking geen invloed heeft op de fysieke, organoleptische of fysisch-chemische eigenschappen beschreven in punt 3.2, onder voorbehoud van verificatie door de inspectiedienst dat dit het geval is en de daaropvolgende goedkeuring van de verpakking.
Bovendien kan de kaas worden bedekt met een transparant, kleurloos slijmbestrijdingsmiddel.
„Queso Tetilla” wordt door de kaasmakers in zijn geheel verzonden. Kazen met een gewicht van meer dan 0,7 kg kunnen in zelfbedieningswinkels ook in helften te koop worden aangeboden. In dit geval moeten twee secundaire etiketten zijn aangebracht, een aan elke kant van het product, en twee sets van alle andere elementen die de authenticiteit van het product garanderen, zodat na het snijden beide helften hun identificatiegegevens behouden.
Waar de kazen in helften worden verkocht, moeten de kazen op de plaats van verkoop aan de eindgebruiker worden gesneden en kunnen de helften met een transparante vershoudfolie worden afgedekt, omdat één kant van de halve kazen dan de door de korst voorziene natuurlijke beschermende laag verliest.
Het snijden op de plaats van verkoop garandeert dat het product zo kort mogelijk vóór de verkoop in de kunstmatige verpakking (folie) wordt uitgestald, zodat de kwaliteit van het product behouden blijft.
De kaas mag uitsluitend in helften worden gesneden omdat op deze manier de voor de consument herkenbare, unieke vorm van de kaas, die van een vrouwelijke borst, behouden blijft.
Ongeacht het gewicht kan „Queso Tetilla” in de detailhandel in stukken van elke grootte worden gesneden, op voorwaarde dat het snijden plaatsvindt in het bijzijn van de consument op het moment van verkoop.

3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Kazen met de beschermde oorsprongsbenaming „Queso Tetilla” zijn voorzien van het specifieke etiket van de BOB (secundair etiket), wat de authenticiteit van het product garandeert. Op het secundaire etiket van elke kaas wordt een uniek alfanumeriek serienummer aangebracht, evenals het logo van de beschermde oorsprongsbenaming „Queso Tetilla”, dat hieronder is weergegeven:



Daarnaast zijn de commerciële etiketten van elke producent prominent voorzien van de vermeldingen „Denominación de Origen Protegida" en „Queso Tetilla" of „Queixo Tetilla", en van het officiële logo van de Europese beschermde oorsprongsbenaming.
Om de authenticiteit van het product te garanderen en voor traceerbaarheid te zorgen, worden de secundaire garantie-etiketten en de commerciële etiketten met de verwijzing naar de beschermde oorsprongsbenaming „Queso Tetilla" in de fabriek van de producent op het product aangebracht op zodanige wijze dat hergebruik wordt voorkomen.
Zoals uiteengezet in punt 3.5, worden op kazen die in helften te koop worden aangeboden, twee secundaire etiketten aangebracht, een aan elke kant van het product, en twee sets van alle andere elementen die de authenticiteit van het product garanderen, zodat beide helften na het snijden hun identificatiegegevens behouden.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

De melk en de kazen die onder de beschermde oorsprongsbenaming „Queso Tetilla" vallen, worden geproduceerd in de hele autonome gemeenschap Galicië.

5. Verband met het geografische gebied

– Specificiteit van het geografische gebied

Galicië wordt gekenmerkt door een laag bergachtig terrein en een uitgebreid rivierstelsel. Dit bergachtige terrein en het heersende Atlantische klimaat (gekenmerkt door overvloedige regenval) bevorderen de ontwikkeling van weiden (zowel natuurlijke als gecultiveerde) en hoge opbrengsten voor voedergewassen en andere gewassen. De hoge productiviteit van het land maakt intensieve veehouderij, en als gevolg daarvan een aanzienlijke zuivelsector, mogelijk.
Ook moet de menselijke factor worden benadrukt, zowel in de melkproductie, die berust op familiebedrijven en traditionele methoden, als in de kaasbereiding, waar eeuwenoude praktijken worden gebruikt, die echter wel zijn aangepast aan de technologische vooruitgang en de wettelijke hygiëne- en voedselveiligheidsvereisten.

– Specificiteit van het product

Van de vele producten die de Galicische gastronomie vertegenwoordigen, wordt „Queso Tetilla" het meest met de regio geïdentificeerd.
Het is een zachte kaas met als voornaamste organoleptische eigenschappen de romigheid, de milde, melkachtige geur, de licht zurige en licht zoutige smaak en het melkachtige, boterachtige aroma, kenmerken die samen doen denken aan de melk waarvan de kaas wordt vervaardigd. De kaas is sterk oplosbaar en licht verteerbaar.
Tot slot, een karakteristiek kenmerk van de kaas is de unieke vorm, die van een vrouwelijke borst, waaraan hij zijn naam ontleent en waardoor de consument „Queso Tetilla" op zicht kan onderscheiden van andere kazen.

– Causaal verband tussen het geografische gebied en de kenmerken van het product

De geografische omgeving is ideaal voor de groei van de uitgestrekte, kwalitatief hoogwaardige weilanden, waarvan het gebruik is geïntensiveerd in de afgelopen twee decennia. De aanzienlijke hoeveelheid van dit voer in het dieet van de Galicische melkveestapel en de plantensoorten die een deel van dat dieet (met een aanzienlijk percentage vlinderbloemigen) vormen, zijn van invloed op de samenstelling van de melk en de organoleptische en nutritionele eigenschappen van de gerijpte kaas, in bijzonder de romigheid en de kleur van de kaasmassa en de korst.
Bovendien wordt de melk geproduceerd op familiebedrijven met behulp van rationele veehouderijmethoden. De kenmerken van deze bedrijven maken de geproduceerde melk ideaal voor het vervaardigen van deze kaas.
De kaas krijgt zijn karakteristieke romigheid en milde smaak door de traditionele productiemethode waarbij de kennis van de producenten van de regio, met hun lange ervaring in het maken van deze kaas, een beslissende rol speelt en waarbij een korte rijpingsduur wordt toegepast.
Ten slotte is de unieke vorm die de kaas krijgt tijdens het gieten en persen, die van een vrouwelijke borst, onmiddellijk herkenbaar voor de consument, die deze direct associeert met zijn oorsprong in Galicië, waar deze uitzonderlijke kaas al sinds vóór de eerste schriftelijke verwijzingen ernaar in de 18e eeuw uitsluitend wordt gemaakt. Vervolgens komen schriftelijke verwijzingen naar de kaas vanaf de 19e eeuw steeds vaker voor, zowel in algemene teksten als in meer specifieke wetenschappelijke en technische werken en teksten over gastronomie. Van bijzonder belang, gezien het internationale karakter ervan, is de verwijzing in *O'Shea's Guide to Spain and Portugal*, gepubliceerd in Londen in 1889, waarin reizigers wordt aangeraden de „unieke Galicische kaas, „queso de teta", een typisch product van de Galicische gastronomie" te proberen.



Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier
(artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)
http://medioruralemar.xunta.es/fileadmin/uploads/media/
Queso_Tetilla_Pliego_condiciones_Septiembre_2015.pdf

([1]) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.